ACQUISTATO IL .....

Metodo Classico Bellone Brut s.a.



Bellone in purezza

Una bollicina unica nel suo genere che nasce dai vulcani spenti dei Castelli Romani. Sull'antico suolo di Zagarolo, a due passi dalla Capitale, l'Azienda Agricola Federici firma un Metodo Classico davvero sorprendente. Qui, in pochi lo sanno, la viticoltura ha radici millenarie. Già gli antichi Romani apprezzavano il Bellone, chiamandolo affettuosamente "uva pane" per la sua buccia spessa e la polpa ricca e consistente. I terreni di origine vulcanica donano alle viti un'impronta minerale inconfondibile. In questo scenario, le brezze marine mitigano il calore estivo. Il risultato è un'uva sana, ricca di acidità e aromi. Bellone in purezza, questo storico vitigno a bacca bianca possiede una naturale freschezza e una spiccata acidità. Tali doti lo rendono il candidato perfetto per la spumantizzazione. In cantina si parte con una pressatura molto soffice dei grappoli. Segue una fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni e la presa di spuma secondo il Metodo Classico. Qui il vino riposa sui lieviti per ben 30 mesi, regalando alla bollicina una struttura complessa e una profondità fuori dal comune. Giallo paglierino luminoso, impreziosito da riflessi dorati, il suo perlage è fine e continuo. Al naso è fragrante e invitante. Piacevoli sentori di frutta a polpa bianca come la mela e la pera, seguiti dalle tipiche note di lievito, crosta di pane e pasticceria, frutto della lunga maturazione in bottiglia. In bocca rivela una freschezza vibrante e una spiccata sapidità. Avvolgente ed elegante, il finale lungo lascia la bocca pulita e pronta al nuovo sorso.

"Sulle bottiglie mettiamo il nostro nome di famiglia, e vogliamo che tutto venga svolto a nostra immagine e somiglianza". Potrebbe essere questo lo slogan dell'azienda Federici di Zagarolo, in provincia di Roma. Nata nel 1960 per mano del nonno degli attuali proprietari, Antonio Federici. Era un'azienda figlia del boom dell'Italia, della dolce vita e di quella sottile spensieratezza che probabilmente oggi ci sogniamo. Il 2001 segna la svolta. E' il momento in cui si decide che, per produrre con la giusta qualità, bisogna iniziare anche a coltivare le proprie uve e gestire direttamente le proprie vigne. Lo si fa partendo dai vitigni tipici del territorio come il Trebbiano, la Malvasia del Lazio, la Malvasia di Candia e il Grechetto, con Montepulciano e Sangiovese, a cui vengono affiancati vitigni internazionali come il Merlot, il Syrah, e il Cabernet Sauvignon. Il risultato è raggiunto. I vini di Federici rappresentano il connubio ideale fra la tradizione e quel tocco di novità necessaria a ravvivarla. Oggi i vigneti, parte aziendali e parte di storici conferitori legati all'azienda Federici da accordi di lungo corso, vengono lavorati sempre dalle stesse persone, che curano affinamento e lavorazione, supervisionando l'andamento dei lavori. Così nascono i vini che raccolgono premi e riconoscimenti dalle guide specializzate italiane e internazionali.

La Vigna

Terreno	terreno tufaceo
Esposizione Allevamento	impianti a spalliera (cordone speronato)
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lazio
Uve	bellone 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3-4 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Le uve Bellone vengono sottoposte a pressatura soffice, seguita da fermentazione alle temperature controllate per circa 20 giorni. La presa di spuma avviene secondo il Metodo Classico, con un lungo affinamento sui lieviti di circa 30 mesi, che dona complessità e profondità al vino.
Sensazioni	Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Al naso emergono piacevoli sentori di frutta a polpa bianca, accompagnati dalle caratteristiche note di lievito sviluppate durante il lungo affinamento. Al palato è fresco, sapido e persistente, con un sorso equilibrato e di piacevole eleganza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821